

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Labu kuning atau biasa dikenal dengan waluh (*Cucurbita moschata* Duch.) merupakan tanaman yang memiliki kandungan gizi cukup baik bagi tubuh manusia, seperti karbohidrat, protein, serat dan vitamin-vitamin. Warnanya yang kuning cerah menunjukkan bahwa labu atau waluh mengandung salah satu pigmen karotenoid, yakni beta-karoten. Dalam tubuh, beta-karoten diubah menjadi vitamin A yang sangat dibutuhkan untuk pemeliharaan kesehatan. Beta-karoten berperan melindungi mata sebagai pencegah katarak, serangan kanker, jantung, diabetes militus, serta gangguan sistem imun (Anam & Handajani, 2010).

Labu kuning atau waluh merupakan salah satu tanaman musiman khususnya di Madura dan masih memiliki nilai ekonomi yang rendah. Pada wilayah-wilayah tertentu, labu kuning dihasilkan cukup melimpah. Menurut Badan Pusat Statistika dalam Kumala (2015) menyatakan bahwa rata-rata produksi labu kuning seluruh Indonesia berkisar antara 20-21 ton per hektarnya. Akan tetapi konsumsi labu kuning di Indonesia masih minim yakni kurang dari 5 kg per kapita per tahun. Artinya, pemanfaatan labu kuning belum optimal dan biasanya hanya dimanfaatkan pada bulan-bulan tertentu, seperti pada bulan ramadhan. Pada bulan tersebut masyarakat biasanya mengolah labu menjadi kolak, dodol, campuran pudding, dan kue basah. Oleh sebab itu, diperlukan suatu upaya diversifikasi atau penganekaragaman produk olahan bahan pangan lokal untuk menunjang program ketahanan pangan nasional serta meningkatkan perekonomian masyarakat yakni mengolah labu menjadi *fruit leather*. Selain meningkatkan perekonomian, menjadikan olahan labu kuning menjadi lebih beranekaragam.

Pemanfaatan labu kuning selama ini dijadikan produk tepung (Ripi, 2011), mie, kerupuk dan biskuit fungsional (Ranonto et al, 2015). Sedangkan *fruit leather* merupakan sejenis makanan cemilan yang selain digemari oleh anak-anak juga

digemari oleh kalangan dewasa, karena sifat dari *leather* sendiri adalah seperti permen. Menurut Lamuel *et al* (2014) dalam proses pembuatan *fruit leather* tidak menghilangkan nutrisi dalam buah itu sendiri. Selain itu, pembuatan *fruit leather* juga sangat bermanfaat dalam menunjang kebutuhan konsumsi buah-buahan serta salah satu upaya pemenuhan nutrisi bagi masyarakat. Dengan demikian, pemilihan bahan baku labu kuning untuk dijadikan produk *fruit leather* adalah sangat cocok, karena di dalam labu kuning sendiri terdapat kandungan betakaroten serta kandungan gizi yang lainnya dimana sangat penting bagi tubuh manusia.

Fruit leather merupakan sejenis makanan cemilan hasil olahan daging buah yang dihancurkan (menjadi bubur) kemudian dikeringkan dengan panas matahari atau suhu panas 60-70°C (Safitri, 2012). Proses pengolahan *fruit leather* dapat dilakukan dengan cara dikeringkan untuk mengurangi kadar airnya. Dengan demikian, *fruit leather* memiliki umur simpan yang panjang dan bisa berbentuk lembaran tipis serta warna yang mengkilap layaknya kulit buah. Produk tersebut memiliki tekstur elastis, kenyal, rasa manis sedikit masam serta memiliki aroma khas buah yang digunakan.

Beberapa bahan tambahan perlu ditambahkan dalam proses pembuatan *fruit leather* untuk dapat menghasilkan tekstur elastis serta rasa yang menegaskan diantaranya adalah pektin, gula dan asam sitrat. Pektin merupakan bahan pengental yang didapatkan dari buah atau tanaman dengan cara ekstraksi. Dalam industri, pektin dimanfaatkan sebagai bahan pengental yang ditambahkan dalam proses pembuatan selai, jelly, marmalade (Puspitasari *et al.*, 2008). Selain bahan tambahan, lama pengeringan juga mempengaruhi tekstur, rasa serta aroma *fruit leather*. Oleh sebab itu, penelitian ini mengkaji tentang tekstur, warna, kadar air dan sensoris *fruit leather* dari labu kuning (*Cucurbita moschata* Duch.) berdasarkan penambahan pektin dan perlakuan lama pengeringan yang berbeda.

1.2 Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini adalah labu kuning yang diperoleh dari pasar Lamongan dengan nilai total padatan terlarut (*Total Soluble Solid*) 5,0° Brix.

1.3 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penambahan pektin dan lama pengeringan yang berbeda terhadap warna, sifat tekstural, kadar air dan sensoris *yellow pumpkin leather*?
2. Bagaimana kondisi optimum pembuatan *yellow pumpkin leather* dengan penambahan pektin dan lama pengeringan yang berbeda ?
3. Berapa kandungan betakaroten labu setelah menjadi olahan *yellow pumpkin leather* ?

1.4 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan pektin dan lama pengeringan yang berbeda terhadap warna, sifat tekstural, kadar air dan sensoris *yellow pumpkin leather*.
2. Mencari perlakuan yang optimum untuk menghasilkan *yellow pumpkin leather* yang berkualitas secara tekstural dan sensoris.
3. Mengetahui kandungan betakaroten labu setelah menjadi olahan *yellow pumpkin leather*.

1.5 Manfaat Penelitian

1. Dapat menjadi solusi saat pemanenan buah labu yang melimpah
2. Sebagai upaya diversifikasi produk olahan labukuning sehingga dapat diperoleh produk berkualitas baik dengan cara memanfaatkan labu yang telah disortir dimana produk akhirnya mempunyai nilai gizi tinggi.
3. Meningkatkan pemanfaatan labu kuning untuk memperpanjang umur simpannya.
4. Memberikan informasi tentang cara pembuatan *yellow pumpkin leather*
5. Meningkatkan nilai ekonomis labu kuning.